保証書

オーブントースター保証書

持込修理

取扱説明書･本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	ET-VB22	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所　〒		
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1.ご転居･ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りや不当な修理･改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送･移動･落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災･地震･水害･落雷･その他の天災地変、公害･塩害･虫害･ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧･指定外の使用電源（電圧･周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日･お客様名･販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
（チ）消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難･火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用のオーブントースターの点検を！

ありませんかこんな症状は
- ご使用中、コード･差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ･がたつき･緩みがある
- その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**　こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

ET-VB 型　ⓒⒷⒶ

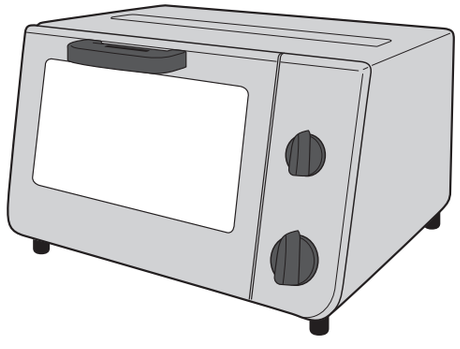
ZOJIRUSHI

家庭用

オーブントースター
こんがり倶楽部®

型名 ET-VB22 型

取扱説明書



●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに
安全上のご注意……2
お願い……4
各部のなまえ……5

使い方
使い方……6
調理時間の目安……7

お手入れ
お手入れ……8
部品のはずし方･つけ方…9

困ったときに
故障かなと思ったとき…10
仕 様……10
部品の交換･購入について…11
アフターサービス……11
お客様ご相談窓口……11
保証書……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋･家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

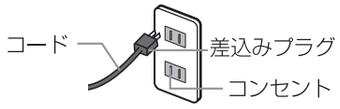
禁 止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災･感電の原因になります。

禁 止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

トレーに油を入れて使わない

火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電･ショート･発煙・発火の原因になります。

異常･故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙･発火･感電･けがの恐れがあります。

＜異常・故障例＞

･コードや差込みプラグが異常に熱くなる
･コードに深い傷や変形がある
･ヒーターが割れている
･焦げくさいにおいがする
･製品の一部に割れ･がたつき･緩みがある
･ビリビリと電気を感じる
･コードを動かすと、通電したり、しなかったりする
･タイマーつまみを回しても加熱を開始しない
など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検･修理を依頼する

⚠注 意

発火を防ぐために次のことを必ず守る

禁 止

■**必要以上に加熱しない** 過熱により発火の原因になります。

■**バターやジャムを塗ったパンを焼かない**
油脂や糖類を含むものは焦げやすく、パンが発火する原因になります。

■**使用中は、本体から離れない** 調理物が発火する原因になります。

■**生の肉･魚やフライなどを直接焼かない**
また、フライなど油の出るものをトレーなしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
アルミホイルを使っていても油が漏れることがあるので、必ずトレーに載せてください。

■**本体の上にものを載せたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない**
本体やものが変形･変質し、火災の原因になります。

■**とびらを開けたまま調理しない** 調理物が発火する原因になります。

必ず実施

■**必ず、くず受皿を取りつける** 発火の原因になります。

■**調理物が焼き網から落ちやすい場合は、必ずトレーを使用する** 発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…

必ず実施

■**すぐにタイマーを切り、差込みプラグを抜く**

火災の原因になります。
万一炎が出た場合は炎が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
また、とびらのガラスが割れますので水をかけないでください。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない

高温ですのでやけどの恐れがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色･変形の原因になります。
（→P.4「設置場所について」参照）

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない

破裂したり赤熱してやけど・けがの恐れがあります。

調理以外の目的で使用しない

必ず実施

調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙･発火の原因になります。

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

お願い

●**バターやジャムを塗ったパンなどは調理しないでください。**火災の原因になります。
●**必要以上に加熱しないでください。**火災の原因になります。
●**次のような調理物はでき具合を見ながら調理してください。**
（絶対に本体から離れないでください。）
焦げやすく、調理物が発火する原因になります。

•バターロール・フライ・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの
•サンドイッチ用の薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン
•薄切りにしたフランスパン　•もち　•かきもち　•生の肉・魚やフライなど
●**硫酸紙やクッキングシート・ケーキミックス用紙製焼き型は使用しないでください。**
発火の原因になります。
●**樹脂製のトレーは使用しないでください。**発火の原因になります。
●**アルミホイルを使用するときは必ずトレーに載せて、トレーからはみ出したりヒーターに接触しないように注意してください。**
庫内をふさいだりヒーターに付着すると、発火・故障の原因になります。
●**開けたとびらの上にものを載せないでください。**
故障の原因になります。また本体が倒れたり、調理物がすべり落ちる恐れがあります。
●**焼き網やトレーをガスコンロなど他の調理器具に使用しないでください。**
変形・破損の原因になります。
●**くず受皿にアルミホイルを敷かないでください。**故障の原因になります。

発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに、タイマーを切って、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

●**とびら（ガラス）に水をかけないでください。**
また、とびらとっ手に強い力をかけないでください。
とびらのガラスが割れたり本体が故障する原因になります。

●**くず受皿を取り出したまま通電したり、焼き網をはずしたまま通電しないでください。**
火災や故障の原因になります。

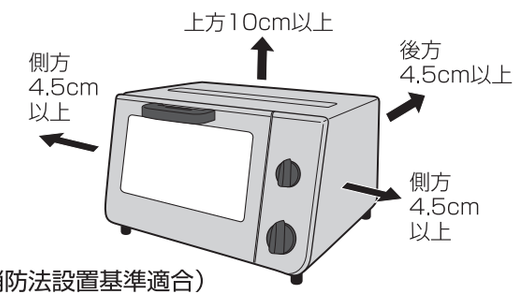
●**トレーを傷める原因になりますので次のことを必ずお守りください。**
•金属製のへら・ナイフ・ナイロンたわしなどを使わないでください。
•耐熱容器などを載せるときは、あらかじめアルミホイルを敷いてください。
•調理物を入れずに通電をしないでください。

設置場所について

●**木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の離隔距離を保つようにしてお使いください。**
火災の原因になります。

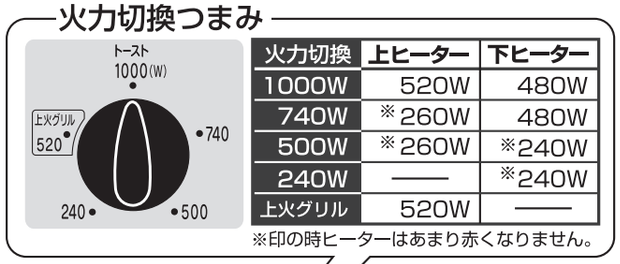
●前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。**(30cm以上)**
（壁に近づけない、障害物などを置かない）

●**ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。**
（変形・変色の原因になります。）



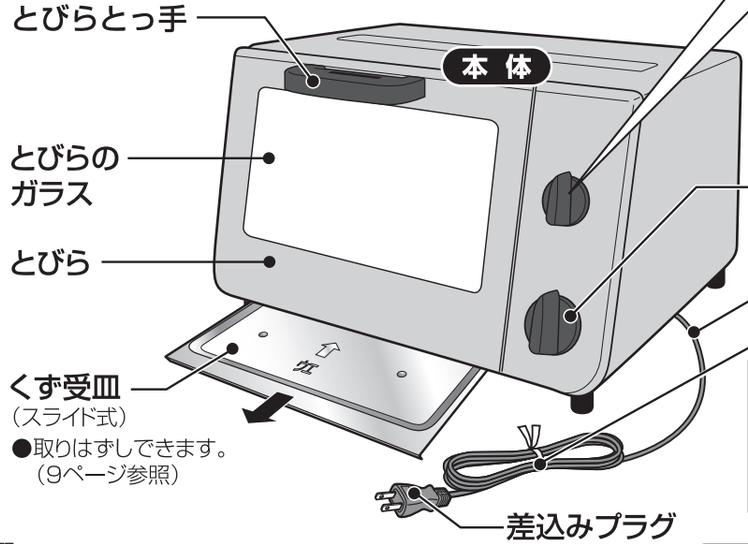
（消防法設置基準適合）

各部のなまえ



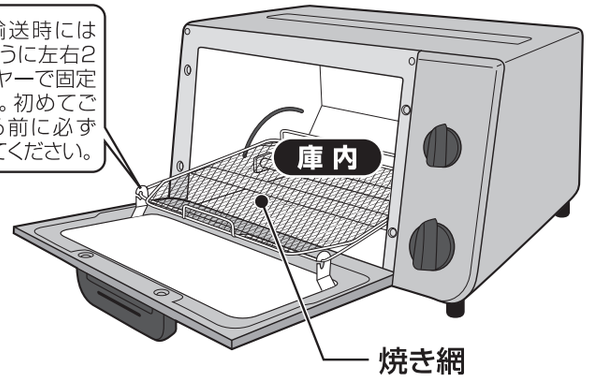
火力切換	上ヒーター	下ヒーター
1000W	520W	480W
740W	※260W	480W
500W	※260W	※240W
240W	——	※240W
上火グリル	520W	——

※印の時ヒーターはあまり赤くなりません。



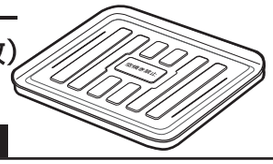
●使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

お願い
焼き網が輸送時にはずれないように左右2カ所をワイヤーで固定しています。初めてご使用になる前に必ず取りはずしてください。



付属品

トレー
（1枚）



注意

●調理中、トレーのそり具合で音がすることがありますが故障ではありません。
●アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
ピザやフライなどの温めは、アルミホイルを指で押さえながらトレーの凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。
●調理物の底面に模様がつく場合があります。

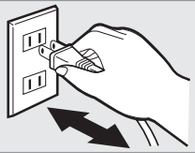
ヒーターの通電について
（ヒーターが消えていても故障ではありません。）

●この製品にはサーモスタット（温度調節器）がついています。調理の途中に**自動的にヒーターが消えたりついたりしながら**調理を続けます。
●連続で使用するときは、サーモスタット（温度調節器）により、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。
●サーモスタット（温度調節器）によりヒーターが消えたりついたりする際、「カチッ」と音がしますが、故障ではありません。

使い方

この製品は、食パンを焼いたりフライの温めなどをするものです。
目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。

●ご使用の前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
●ご使用の前にタイマーが「切」になっていることを確認して差込みプラグを差し込んでください。
●初めてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

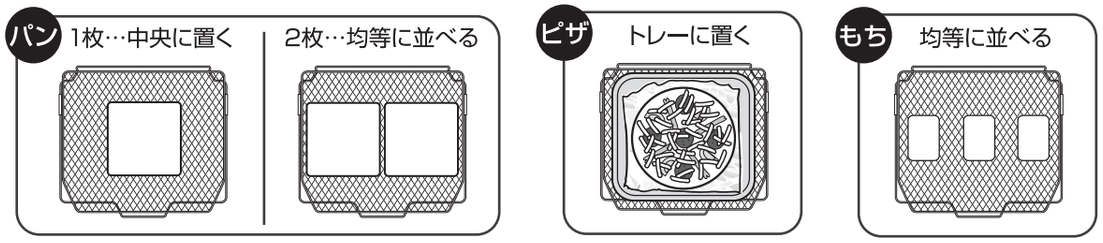


差込みプラグをコンセントに接続し、

1 調理物を焼き網の上に均等に載せる

●汁の出るものは、トレーをご使用ください。
●トレーは、調理物によって加熱するとそることがあります。できるだけ調理物を均等に載せるか、耐熱容器に載せてご使用ください。
●とびらの上に調理物を載せないでください。
●調理物は載せ方により焼きムラの原因になりますので、下図のように均等に載せてください。

再加熱の場合は…
とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理を温めなおすときは、必ずアルミホイルを敷いたトレーに載せて焼いてください。

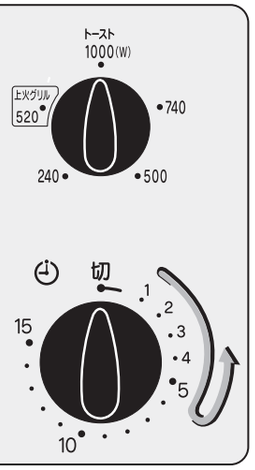


2 火力切換つまみを合わせ、タイマーを設定する

①火力切換つまみを料理するものに合わせて設定します。
②タイマーつまみを目盛に合わせるとスイッチが入り、加熱が始まります。

●予熱は必要ありません。
●調理時間の目安は7ページをご覧ください。
●途中で調理物を出し入れするときは、タイマーつまみを「切」に戻してください。
●必要以上に加熱しないでください。
調理物が焦げすぎたり、燃え出したりします。特にクッキーやバターつきパンなど油脂類や糖類を使う調理の場合はご注意ください。

●火力切換つまみは、各火力の表示位置（●で表示）に確実に合わせてください。
●トーストは740に合わせないでください。740は下ヒーターを強く設定しているため、表面と裏面の焼き色の差が大きくなり、うまくやけません。
●タイマーを「5」以下で設定するときは、タイマーつまみを一度「6」以上に回してからご希望の目盛に合わせてください。



3 できあがり

設定した時間がくると、“チーン”と音が鳴り、スイッチが切れます。

●トレーを使用したときは、ミトンなどを使って調理物を取り出してください。
●ご使用後は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
（コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。）

調理時間の目安

●調理時間は、室温・材料の温度・量・種類・入れる容器などによりかわりますので、様子を見ながらお使いください。
特に量が少ないときは、この調理時間では調理物が焦げやすく、場合によっては燃えることがあります。
●続けて調理する場合はサーモスタット（温度調節器）のはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。
様子を見ながら調理時間を調節してください。
●この調理時間は初回の目安です。2回目以降は様子を見ながら調節してください。
●トーストは裏面を薄く焼き上げるように設定しています。

火力切換	料理名	量	トレー	アルミホイル	初回の調理時間(分)	備　考
1000W	トースト（6枚切り）	2枚	——	——	約2～3	常温の食パン6枚切りの場合　●1枚の場合は調理時間を短めにしてください。
	市販パックきりもち	3個	——	——	約3.5～4.5	1個約50gの場合 ●常温のもちを使用してください。 ●1個の場合は調理時間を短めに設定してください。
	ピザ	1枚	使用	使用	約4～5	直径約15cm（6インチ）の場合 ●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。 ●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
740W	グラタン	2皿	（使用）	使用	約11～15	1皿約240gの場合　●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。 ●具がこぼれる恐れがある場合はトレーを使用してください。
	ホイル焼き	2包	使用	使用	約17～20	1包約140gの場合
500W	冷凍ピザ	1枚	使用	使用	約10～12	直径約15cm（6インチ）の場合 ●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。 ●良い焼き色になればアルミホイルをかぶせます。
	フライの温め	4個	使用	使用	約8～9	1個約60gの場合　●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	使用	約10～12	1個約25gの場合　●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
	ホットドッグ	2個	——	使用	約9～11	調理した具をはさみ、アルミホイルに包みます。
	ﾁｮｺﾁｯﾌﾟｸｯｷｰ&ﾅｯﾂｸｯｷｰ	6個	使用	使用	約6.5～8.5	生地1個約15gの場合　●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
240W	バターロールの温め	3個	——	——	約6～7	1個約35gの場合
	クロワッサンの温め	3個	——	——	約6～8	1個約40gの場合
上火グリル 520W	こんがり焦げめ	適宜				グラタンやピザの仕上げなどで上面にもう少し焦げめをつけたいときに

●サンドイッチ用薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切りパン、フランスパン（薄切り）のトーストは焦げやすく、場合によっては燃えることがありますのでご注意ください。
●フライなどの揚げものは、調理物からにじみ出た油が燃えることがありますので、加熱しすぎないようにご注意ください。

調理のポイント

POINT 1 アルミホイルを使いましょう

●油が飛び散りやすいものは全体をアルミホイルに包んで調理してください。

●焦げやすいもの・厚みがあるものは調理の途中で焼き色がついてきたら、アルミホイルをかぶせます。

POINT 2 トレーを使いましょう

●焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの（つきたてのもちなど）・具がこぼれる恐れがあるものはトレーを使用してください。

POINT 3 冷凍食品は…

●市販の冷凍食品は、必ず「オーブントースター」用を使用し、「調理時間の目安」を参考にしてください。
●市販の冷凍コロッケは加熱しすぎると中身が飛び出る恐れがありますのでご注意ください。
●調理物の表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。
●調理物が温まりにくいときは、調理時間終了後タイマーつまみを「切」に戻し、庫内に入れたまま余熱を利用してください。

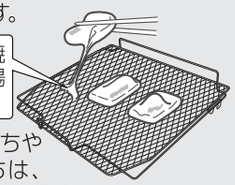
POINT 4 冷凍パンを焼くときは…

●表面に焼き色がついたらタイマーつまみを「切」に戻し、そのまま2～3分庫内に入れておきます。
（表面が焼けていても内部が温まりにくいため）

POINT 5 もちを焼くときは…

●表面に焼き色がついたらタイマーつまみを「切」に戻し、そのまま1～2分庫内に入れておきます。
（表面が焼けていても内部が温まりにくいため）
●薄切りもちは焦げやすいので時間設定は短めにしてください。燃えやすいので絶対にそばを離れず、でき具合を見ながら調理してください。
●つきたてのもちはトレーを使用してください。
●焼き上がったもちは焼き網からすぐに取り出します。

置いておくと、焼き網にくっつく場合があります。



●つきたてのもちや自家製のもちは、焼け具合を見ながら焼いてください。

お手入れ

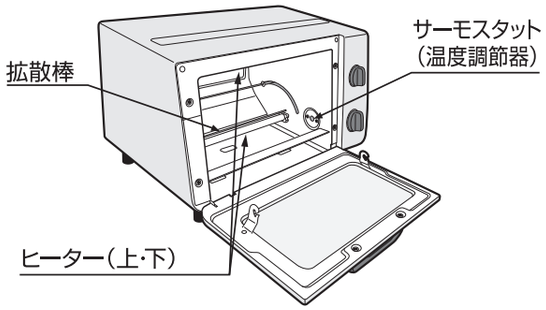
差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

お願い

- ●次のものは使用しないでください。
  - ・台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など（変色・割れ・劣化・腐食の原因）
  - ・みがき粉、ナイロンたわし、ブラシ、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- ●化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。
- ●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体（外側と庫内）・とびら

①薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る
②水で絞った柔らかい布でよくふく
③乾いた柔らかい布で水分をふき取る



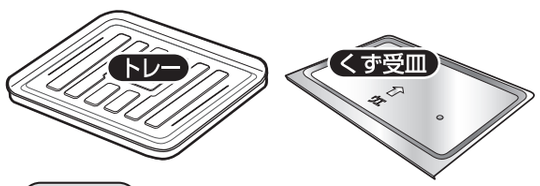
お願い

- ●本体・とびらに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電や故障の原因)
- ●ヒーターには触れないでください。(ヒーターが割れる原因)
- ●サーモスタット表面には触れないでください。(サーモスタット表面を強くこすったり、傷つけたりすると火災や故障の原因になります。)
- ●拡散棒を押しつけたり引っ張ったりしないでください
- ●庫内はこまめにお手入れしてください。(汚れたままで使うと焼きムラや調理時間が長くなる原因になります。)

トレー・くず受皿・焼き網

トレー・くず受皿

①薄めた台所用中性洗剤で洗う
②水洗いをする
③乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る



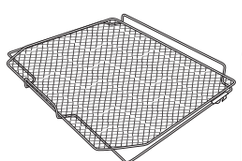
お願い

- ●くず受皿は、こまめにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。(テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。)

- ●お手入れ後は、忘れず確実に取りつけてください。(焼き網・くず受皿)
- ●洗ったあとは水分をふき取り、よく乾かしてから取りつけてください。(水たまり防止のため)
- ●浸け置き洗いなど、長時間水に浸けたまま放置しないでください。(サビの原因)

焼き網

①台所用中性洗剤をぬるま湯で薄めた中に浸して洗う
②水洗いをする
③乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る



コード・差込みプラグ

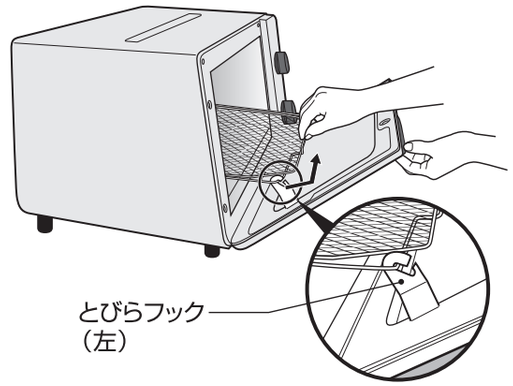
乾いた柔らかい布でふく

部品のはずし方・つけ方

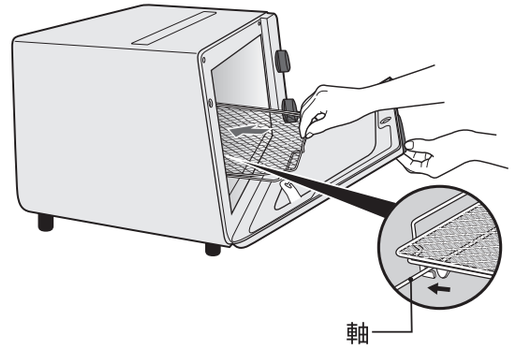
必ず、差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

焼き網

①とびらを半開きにした状態で焼き網を矢印方向に引き出してとびらフック（左右2ヵ所）からはずす



②そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずす



お願い

- ●焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。また、とびらに強い力を与えないでください。(変形・故障の原因)

つけるときは…

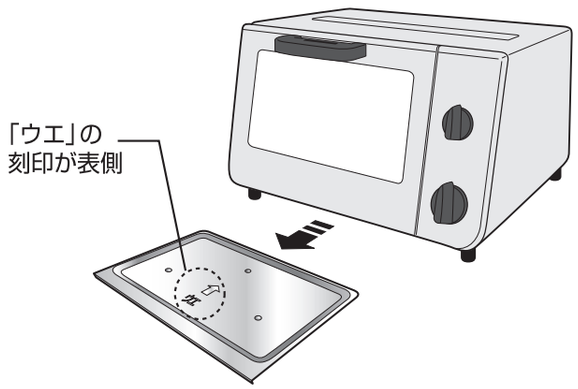
はずし方と逆の手順で行う

お願い

- ●軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

くず受皿

手前に引き出す



お願い

- ●くず受皿は、こまめにお手入れし、汚れたままで使わないでください。(テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。)
- ●くず受皿には裏表があります。取りつけるときは「ウエ」の刻印が表側になるように取りつけてください。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
調理物が加熱されない（ヒーターが発熱しない）	差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？	確実に差し込んでください。
	タイマー設定しましたか？	タイマーを設定してください。
ヒーターが途中で切れる	異常ではありません。 このオーブントースターには、サーモスタット（温度調節器）がついています。調理の途中に自動的にヒーターが消えたりついたりしながら調理を続けます。連続で使用するときは、サーモスタット（温度調節器）が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。	
パンの下面の焼き色が薄い	くず受皿が汚れていませんか？	お手入れをしてください。(→P.8) くず受皿は、こまめにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。

仕　様

型　　名	ET-VB22
タ イ マ ー	15分計
電　　源	交流 100V　50/60Hz
消 費 電 力	1000W
コードの長さ	1.2m
外形寸法（約cm）	幅37.5×奥行27×高さ23
庫内寸法（約cm）	幅26×奥行22×高さ10
質　　量	約3.4kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
●お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入は下記参照）

部品名	部品番号
トレー	713784-00

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル® **0570-011874**
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ…… Tel　(06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ…… Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。